PAMIĘTNIK GOSPODARSKI.

Wychodzi co sobota. Cena przedpłaty dla odbierających we Lwowie, w biurze redakcyi, pod l. 881 1/4, wynosi 5 złr. a na prowincyi wraz z przesyłką pocztową i kopertowaniem, 6 złr. m. k. rocznie. Można także prenumerować i półrocznie.

N. 7. **Dnia 17 lutego, 1849.**

Fabrykacya cukru z buraków sposobem Hanewalda.

Fabrykacya cukru z buraków doszła w teraźniejszym czasie do wielkiego stopnia doskonałości; dostarcza ona nie tylko bardzo pięknej rafinady, w której smaku, pierwotnego pochodzenia jej zupełnie w niczem dostrzedz nie można, lecz i ilość takowej, przy teraźniejszych sposobach wydobycia, o drugie tyle zwiększyła się, tak że zamiast 4 nawet 8% mieć można.

Niewstrzymany i skuteczny postęp stał się jednakowoż żywotnem pytaniem dla tej gałęzi gospodarczego przemysłu: bo chociaż kolonialny cukier w niczem nie gorszy od najlepszego cukru z buraków, a ceny jego nie tylko że się nie podniosły lecz nawet spadły, koszta zało uprawy buraków i cena drzewa, te dwie najgłówniejsze dźwignie fabrykacyi cukru, w ostatnim czasie znacznie się wzmogły. Aby zatem konkurencyę z cukrem kolonialnym wytrzymać można, cukier burakowy niepowinien i w najlepszym gatunku droższym być od tamtego; co tylko wtenczas dałoby się uzyskać, jeżeliby powyżej wspomnione zbiegiem okoliczności zwiększone koszta uprawy buraków i koszta opału, wynalezieniem doskonalszego i oszczędniejszego sposobu fabrykacyi cukru zmniejszyć się dały.

Do najistotniejszych popraw, jakich gałęź ta przemysłowa w najnowszym czasie doznała, potrzeba zewszechmiar sposób fabrykacyi Hanewalda policzyć. Korzyści z użycia sposobu tego wypływające tem będą widoczniejsze, jeżeli go porównamy z dotąd zwykle używanym sposobem, który jako z większym zachodem połączony, tem samem jest droższy. Najprzód zastanówmy się nad składem aparatu Hanewalda, a obaczymy że wydobyty z buraków sok cukrowy, rozmaite oddziały aparatu tego jeden po drugim sam przechodzi i sam aż do chłodników już gotowy, tylko do nalewania w formy, ścieka; a zatem w całem znaczeniu słowa tego, powiedzieć można, że aparat ten, wydobyty z buraków sok surowy aż do krystalizacyi onegoż, nieprzerwanie bez wszelkiej pomocy sam przerabia. Aparat ten, o którym już w Tygodniku rolniczo-przemysłowym z roku 1848 na stronie 149 wspomnieliśmy, składa się z następujących oddziałów:

1. Z prasy, za pomocą której miazga burakowa wyciska się.
2. Z rury defekacyjnej, w której się za pomocą wapna, obce części z soku oddzielają.
3. Z cedzideł workowych, przez które zdefektowany (zczyszczony) sok, zostawiając będące w nim nieczystości i męty przecieka.
4. Z cedzideł węglowych, w których przy przeciekaniu soku, farbnik onegoż, wapno i rozpuszczone znajdujące się w nim sole, zostają.
5. Z rury ewaporacyjnej, z której sok zgęszczony do 24° Beaumego, odcieka.
6. Z powtórnych cedzideł węglowych, przez które w czasie ewaporacyi znowu zafarbowany sok, dla odjęcia mu tego farbnika i innych pozostałych obcych części, przecieka.
7. Z rury gotującej, w której sok aż do gęstopłynnej masy cukrowej koncentruje się, a nareszcie,
8. Z chłodników, z których masa cukrowa do forem się nalewa.

Sok rozpoczyna bieg swój od prasy, której miejsce właściwe w stosunku do całego aparatu, niżej oznaczymy. Najprzód przybywa on rurą komunikacyjną do rury defekacyjnej z której po ukończonem działaniu wapna, drugim końcem odpływa, gdy równocześnie pierwszym końcem odpływ ten świeżym sokiem uzupełnia się. Podług dawniejszego, dotąd zwykle używanego sposobu postępuje się inaczej: sok cukrowy zbiera się najprzód w osobnym zbieralniku z którego kocioł defekacyjny wtenczas dopiero się napełnia, gdy odpowiednia ilość soku uzbiera się. Rury, któremi zdefekowany sok z rury defekacyjnej odpływa, połączone są z cedzidłami workowemi z których sok ten na cedzidła węglowe, a z tych następnie do rury ewaporacyjnej ścieka, gdzie się ewaporacya za pierwszem przybyciem potrzebnej ilości soku rozpoczyna, a zkąd takowy po odpowiednem skoncentrowaniu przeciwległym końcem odpływa, gdy równocześnie rura ta defakacyjna świeżym z cedzideł węglowych przybywającym sokiem, do dalszej ewaporacyi znowu się napełnia. Dawniejszym sposobem, sok cukrowy przechodzi bez poprzedniej filtracyi w kotły ewaporacyjne, a ewaporacya wtenczas się dopiero rozpoczyna, gdy się odpowiedna ilość soku w tychże uzbiera *). Z rury ewaporacyjnej przechodzi sok cukrowy, zwykle *klars* zwany, przez powtórne cedzidła węglowe, a z tych do rury gotującej; a że nieustannie świeży klars z cedzideł do tejże napływa, zatem po odpowiednem zkoncentrowaniu onegoż, upuszcza się takowy w stosownej do napływu jego ilości, drugim końcem do chłodników. Dawnym zaś sposobem, sok zgęszczony ścieka do zbieralników, w którychby oddzielone obce stałe części osiąść czas miały, a potem się dopiero gotuje.

Z powyższych uwag pokazuje się widoczna korzyść w uzyskaniu czasu i pracy ręcznej, przy

*) W niektórych fabrykach bywa sok puszczany przed ewaporacyą na cedzidła węglowe.

użyciu aparatu tego; co zaś do stanowiska prasy w stosunku do całego tego aparatu jest ona niejako przechodem z dwóch odrębnych oddziałów do innych z sobą w związku zostających. Temi dwoma oddziałami są: tarki i zagrzewacz, oba tak z sobą ściśle połączone, że miazga sama przez się do zagrzewacza spada, ztąd jednak do prasy rękami przekładaną musi być, a odtąd dopiero, jakto już wyżej powiedziano, rozpoczyna się ciągłe przerabianie cukru przez sam aparat. Praca zaś ręczna, jakiej wkładanie rozgrzanej miazgi w prasę wymaga, stosunkowo do tej jakiej się przy użyciu hydraulicznych lub ręcznych pras używa, jest bardzo nieznaczną. Jeżeli się zatem już dla samego oszczędzenia czasu i pracy ręcznej, ten sposób fabrykacyi Hanewalda zaleca, tem więcej zasługuje on na uwagę jeszcze i z tego względu, że wydaje daleko większe procenta cukru, do czego szczególniej trzy okoliczności przyczyniają się: *a)* roztarcie buraków na bardzo drobną i jednostajną miazgę, *b)* ogrzanie tej miazgi, *c)* jak najkrótszy czas użyty do gotowania soku.

a.) Między tarką jakiej Hanewald używa a innemi w tymże celu używanemi, nie ma tak dalece wielkiej różnicy: konstrukcya tej i tamtych na tych samych zasadach jest oparta. Hanewald postarał się tylko przez osobne urządzenie w swojej tarce o to, aby piłki przez napęcznienie drzewek wygiąć się nie mogły; ciągle zatem one w równej mierze zostają, a tem samem jednostajnie roztartą i drobną miazgę mieć można; z czego wynika, że ilość wydobytego soku tem znaczniejsza być musi, im drobniej i jednostajniej miazga ta jest roztarta, zatem i ilość wydobytego cukru po skończonej kampanii większą okazać się musi. Ta więc tak znaczna korzyść jest z użycia poprawnej Hanewalda tarki.

b.) Niemniej skutecznem jest zagrzewanie miazgi przed jej prasowaniem, operacya która o ile wiadomo nie była jeszcze dotąd używaną: przy rozgrzewaniu bowiem miazgi, para przenikając takową, rozpuszcza w niej części cukrowe, które przez to płynniejszemi się stają, zatem przy wyciskaniu tem łatwiej ściekają. Tym sposobem otrzymuje się 88% soku, gdy tymczasem bez poprzedniego ogrzania miazgi, ilość wydobytego soku 80% nie przechodzi: bo naturalnie w suchych burakach znaczna część cukru zostaje, który chciawszy większem ciśnieniem prasy wydobyć, przytem i znaczna ilość stałych części z buraków sokowi się udziela, w skutek czego następnie defekacya mniej dokładnie odbyć się musi. W zagrzewaniu miazgi jest zatem druga przyczyna zwiększonego wydatku cukru sposobem Hanewalda.

c.) Lecz przytoczonym tu sposobem Hanewalda i prędkie gotowanie do zwiększenia wydatku cukru się przyczynia: jest bowiem właściwością krystalizacyjnego cukru, że takowy doszedłszy stopnia wrzenia, jeżeli powietrze do niego ma przystęp, w niekrystalizacyjny cukier, tak zwaną melasę, się zamienia, a chociażby się to gotowanie i w wakonie (vacou) odbywało, zawsze jednak chociaż tylko mała ilość powietrza w tym aparacie pozostaje; przeistoczenie zatem krystalizacyjnego cukru w melasę tem więcej się wzmaga, im dłużej tenże na wpływ tak wysokiej temperatury wystawiony zostaje; im w krótszym zaś czasie to gotowanie odbywa się, tem mniej melasy może się utworzyć, ztąd tem mniejsza strata w cukrze krystalizacyjnym a w tym samym stosunku zwiększony wydatek. Hanewald korzysta z tej okoliczności w ten sposób, że bardzo małemi kolumnami soku, a dotego na szerokich przestrzeniach operuje, w skutek czego płyn w czasie swego bardzo krótko trwającego przechodu przez rurę gotującą, potrzebny stopień koncentracyi otrzymuje. Przy dotychczasowym sposobie fabrykacyi, kolumna soku w aparacie do gotowania jest za wysoka, gotowanie odbywa się stosunkowo do wyżej wspomnionej własności cukru za wolno, a ztąd i przy najmożliwszej próżni w aparacie, zawsze jednak dosyć znaczna ilość krystalizacyjnego cukru w melasę się zamienia. *)

Przytoczymy tu jeszcze inne właściwości jakiemi się sposób Hanewalda od innych dotąd zwykłych różni, i tak: używa on wyłącznie pras parowych, gdy inni pras hydraulicznych lub ręcznych używają. Używa on ich z tych słusznych powodów, że najprzód, prędzej działają; powtóre, że użyta para zarazem do ogrzania budynku, a nareszcie że ściśniona ta para jako gorąca woda da się użyć, — korzyści jakich ani przy hydraulicznych ani przy ręcznych prasach mieć nie można, a które w ekonomii fabrycznej bardzo wiele znaczą. Dalej uskutecznia on filtracyę soku przez cedzidła węglowe, nie jak zwykle z góry na dół, lecz odwrotnie, za pomocą ciśnienia z dołu do góry; używa on z wielką korzyścią tego praktycznego doświadczenia, że płyn dziurkowate ciała daleko jednostajniej i ściślej przenika, jeżeli tenże w górę ciśniony niejako siłą przez te ciała przedzierać się musi. Postępowanie to przy filtrowaniu soku przez węgle tem jest odpowiedniejsze, że węgle te nie tylko farbnik z soku, ale równocześnie i inne sole jako też i wapno, którego przy defekacyi łatwo nad miarę dodać się przytrafia, w porach swych zostawiają. Nareszcie, podług skreślonego tu sposobu, musi sok cukrowy cedzidła węglowe nie tylko po ewaporacyi, ale jeszcze przed takową przechodzić; dawniejszym zaś sposobem, sok ten filtruje się raz tylko przed ewaporacyą **), ale za to wydaje przy gotowaniu wiele piany i łatwo zbiega; Hanewald zatem postępuje przy podwójnej filtracyi bezpieczniej i czyściej, bo niedogodności te przy jego postępowaniu daleko mniej czuć się dają.

Z powyżej umieszczonych uwag nad sposobem fabrykacyi Hanewalda, niezaprzeczenie okazuje się, że takowy w każdym względzie zadowalniające wyroby dać musi, skoro tylko wszystkie operacye z oględnością i znajomością rzeczy wykonane będą, a na wszystkie, na dobroć cukru burakowego wpływ mające okoliczności, jako to: wybór buraków, oddzielenie dobrych od złych, sposób przechowania

---

*) Tej niedogodności, która przy wyższej temperaturze nigdy całkiem usunąć się nie da, starają się w niektórych fabrykach tem zapobiedz, aby stopień koncentracyi soku do nalewania w formy potrzebny, sprowadzić za pomocą wentylatorów, bez żadnego podniesienia temperatury.

**) W fabryce cukru w Tłumaczu używano i używają podług sposobu Schützenbacha, podwójnego filtrowania, przed ewaporacyą i po takowej.

takowych i t. d. pilnie uważać się będzie. Sposób ten zatem może obydwom, dziś koniecznym żądaniom naszym dostatecznie odpowiedzieć, t. j. można mieć cukier o wiele tańszy i taki że w dobroci najlepszemu nie ustąpi.

Rys gospodarstwa szkockiego.

(Ciąg dalszy.)

Nawodnianiem na większy zakrój zamieniono piaski nieurodzajne w najpyszniejsze łąki, przez co w niektórych wypadkach zapobieżono ich niedostatkowi. Dla okazania jak wielki skutek jest nawodnień, przytaczam następujący przykład. Blisko *Porto-Bello*, miasteczka kąpielowego, na założenie kolei żelaznej odcięto i osuszono kawał gruntu morskiego wysypaniem potrzebnego wału niedaleko brzegów morskich. Ziemia była skalista, czystemi piaskami morskiemi pokryta, ale na wielu miejscach warstwa piasku ledwo $1/2$ stopy była głęboka. Miasteczko *Porto-Bello* leży pod samym Edinburgiem, mogąc bydź uważane za przedmieście jego. W Edinburgu pod wszystkiemi ulicami są żelazne rury, które ze wszystkich domów odprowadzają odchody ludzkie, pomyje i deszczową wodę z ulic. Kilka takich kanałów kloakowych, wychodzących w tej stronie gdzie ów odcinek gruntu morskiego leży, sprowadził właściciel jego do jamy, zkąd całą powierzchnię zalał płynem zgniłym; wkrótce się trawa pokazała, a przez ciągłe polewanie tak dalece rozkrzewiła się, że teraz po szesnastoletniem istnieniu tego zakładu, łąka ta kosi się pięć lub sześć razy do roku. Edinburscy hodownicy bydła dzierżawią ją płacąc po 200 do 250 złr. m. k. za jeden morg polski. Przez wegetacyę i gnicie exkrementów utworzyła się powoli czarna warstwa ziemi, ale tak cienka że poskrobawszy palcem wydobędzie się biały piasek morski. Podobne zakłady nawodnień można mieć wszędzie pod miastami, taki zakład dla Lwowa byłby bardzo pożyteczny. Już ta jedna okoliczność dowodzi na jak nizkim stopniu u nas jest sprawa ziemi, zwłaszcza gorszej, kiedy tyle najprzedniejszego nawozu z kanałów i śmiecia miejskiego bezużytecznie ginie, kiedy nikt z przedmieszczan ani pomyśli o użyciu onego pod ogrody, które pustkami swemi przerażają! W okolicach dalszych od miast role piaskowe u nas dałyby się naprawić torfem, którego wielkie składy znajdują się na wielu bardzo miejscach, zwłaszcza w samborskim, przemyskim, żółkiewskim i t. d. niżej od ról położonych a pomiędzy łany biegących, które to miejsca stojące pod wodą, a przynajmniej ciągle zabagnione nazywają się sianożęciami i pastwiskami. Zwykle przez środek tych sianożęci płynie strumyk, który dowodzi że jest spad i że te sianożęcia dałyby się osuszyć gdyby kto chciał i umiał. Torf jest produktem roślin, czyli składa on się z części roślinnych niezupełnie przegniłych właśnie z powodu wilgoci zbytniej, która gniciu przeszkadza. Gdy się torf osuszy rowami, które wilgoć odprowadzają, gnije i tworzy się z niego ziemia przepełniona pruchnicą, wtedy idzie już tylko o to, aby stosunek pruchnicy nie był zbyt wielki. Można torf spalić, można go orać kilkakrotnie i na działanie atmosferyczne wystawiać, a stosunek pruchnicy zmniejszy się i ziemia będzie urodzajna: wszak wszelka ziemia urodzajna jest ostatecznie produktem działań atmosferycznych na powierzchnią ogólnej ziemi.

Ziemię, w której spodnia warstwa lepsza jest od wierzchniej, orzą Szkoci pługami nazwanemi *rajol* czyli rytnikami, które na półtora stopy głęboko idą. Nawożeniem lepszych gatunków ziemi, popiołem lub okruchami z węgli kamiennych, i ciągłem posypywaniem wapna, tak dalece odmieniają powierzchnię jej, że w całej prawie Szkocii jednakie są grunta. Oto jeszcze jeden przykład co mogą ulepszenia zdziałać: jedno z tych przytaczam wprawdzie nie jako szkockie, ale że wynalazca onego jest Szkot, mogące się przeto policzyć na karb gospodarstwa szkockiego. Żelazna kolej z *Liverpool* do *Manchester* prowadzi przez bagna torfowe, których mnóstwo jest w Anglii i Szkocii; te bagna są bardzo mokre a często tak głębokie że grożą niebezpieczeństwem dla polujących na błotach. Torfu nie kopią, mając nierównie lepszy i tańszy opał w węglach kamiennych. Tu przejechawszy kolej żelazną, za jednym razem przybywa się na najurodzajniejsze pola, okryte zbożem, gdy w około bagno zarośnięte jest mchem, wrzosem i krzakami. Pola te składają się z samych takich osuszonych bagien torfowych: bo można jeszcze widzieć rowy i kanały, któremi powierzchnię osuszono; brzegi ich były jeszcze samym torfem, tak dalece że kawałeczek onego przyłożywszy do palącej się hubki tleć natychmiast się zaczął. Najpiękniejsza pszenica, z zupełnie wykształconem kłosem i ziarnem, kołysała się na tych obszarach. A więc sam torf, na którym trawa nawet rosnąć nie chce, ludzie sztuką i przemysłem zmusili do rodzenia pszenicy!

(Ciąg dalszy nastąpi.)

Osobliwsza metoda tuczenia bydła.

W Anglii w najnowszych czasach z wielką korzyścią użyto siemienia lnianego do tuczenia bydła. Mamy dwa w tej mierze doświadczenia gospodarzy tamtejszych. 1) Ugotowano dwie części siemienia z takąż ilością sieczki, wprzód trochę posolonej; potem dodano kilka makuchów i trochę mąki owsianej, i wszystko to razem dopóty w cebrze mieszano, dopóki się z tego nie zrobiła jednorodna masa olejna. Taką karmą tuczono jednego wołu przez 3 miesiące. Zjadał on dziennie około 1 garnca. Zabity ważył 1082 funty, w tej wadze było już 182 f. łoju. Koszta tuczenia tak się miały do kosztów zwyczajnego karmienia jak 25: 35. Podobnym sposobem karmione krowy dawały wyborne mleko i masło. 2) Pod nazwą *Warmesa karmi kompostowej* bardzo polecają następującą składaninę: pewną ilość siemienia kazać miałko zemleć, dolać 156 funtów wody do kotła i zagotować; gdy się już zacznie gotować, wsypać 2 funty mąki z siemienia lnianego, prędko ją zamieszać i pozwolić aby się jeszcze przez 5 minut gotowała. Następnie dosypywać powoli 63 funty mąki jęczmiennej lub bobowej do kotła i całą masę bezprzestannie mieszać. Całość przybierze teraz kształt gęstej kaszy, którą zaraz odstawić należy. Z tej kaszy można cegły robić i dowolnie przechowywać. Ta karmia daje się z początku

w małych porcyach, ale z każdym dniem zwiększa tak dalece, że od 5 do 28 funtów dziennie dochodzi. Ktoby chciał do tej karmi dodać kartofli albo turnipsu, może kazać takowe zaparzyć lub ugotować, posiekać, siemieniem lnianem posypać i wraz z nią ugnieść. Czas wykarmu trwa 4 miesiące i może być przedsiębrany tak w zimie jak w lecie. Tłuszcz karmionego w ten sposób bydła ma być obfity w olejność. Sir Charles Burrueel, jeden z pierwszych gospodarzy angielskich, powiada, że 12 fur gnoju z pod wołów metodą Warmesa karmionych, co do wartości równe są 20 furom gnoju otrzymanego zpod wołów, sposobem zwyczajnym karmionych.

Przepowiednia powietrza z wiatru.

Podług 20letniego doświadczenia pewnego gospodarza angielskiego, jeżeli około 30 marca i 12 września wiatr wieje od wschodu, należy się suchego roku spodziewać; przeciwnie zaś mokrego, jeżeli około tego czasu wiatr zachodni panuje.

WIADOMOSCI HANDLOWE.

Dobromil, 12 lutego. Ceny zboża są następujące: korzec pszenicy od 12 do 13, żyta od 9 do 10, jęczmienia od 8 do 9, owsa od 3 do 4, kartofli 4, cetnar siana końskiego 1 złr. 40 kr., garniec masła 3 złr. 30 kr., walutą. Jeżeli tak niskie ceny zboża dłużej potrwają, produkować go niepodobna będzie, a mianowicie w okolicach górzystych, gdzie się prawie tylko sam owies uprawia na intratę, i tak pod 1 korzec owsa wysiewu kosztuje oraczka 2 złr. 30 kr., zabronowanie 1 złr., kośba 40 kr., wiązanie, przywóz, młocka 1 złr. 15 kr., razem 5 złr. 25 kr. Z tego przy bardzo dobrym urodzaju być może dwie kopy; w przecięciu z wymłotu bywa dwa korce, zostaje więc korzec jeden na intratę i słoma z której karmia na jedno rogate bydlę na 40 dni. Tartaki tego roku mało będą w ruchu, albowiem dowóz kloców nadzwyczajnie drogi, a dotego nie wiele będzie wody: dotąd spadłe śniegi przez częste deszcze już stopniały. Niżej pod górami pola prawie ciągle odkryte, posiewy ozime wyglądają bardzo ładnie, jeżeli im tylko marcowe powietrze nie zaszkodzi. *K.*

Gorlice, na Podgórzu, 13 lutego. Doczekaliśmy się nareszcie śniegu, a z nim upragnionej sannej; wzięto się zatem co tchu do wywozu oborniku i sprowadzenia materyałów z lasu. Dałby Bóg aby tylko czas dłuższy potrwać chciała sanna: bo roboty dużo, a siła pociągowa słaba. Zboże jeszcze nie podrożało, wyjąwszy jeden owies, lubo się spodziewać można, że cena zboża z wiosną się podniesie: gdyż niezawodnie będzie znaczny pokup w pogranicżne komitaty węgierskie, gdzie zapasy zboża wyczerpane a zasiewy ozime zaniedbane. Na ostatnim targu naszym płacono za korzec pszenicy 14, żyta 12, jęczmienia 9, owsa $5^1/_2$ złr. w. w. W tych dniach kupiono partyę 100korcową owsa po 5 złr. w. w. za korzec. Garniec 31° okowity w hurcie 50 do 52 kr. sreb. Za korzec koniczyny dostanie 19 złr. m. k. Młockowi płaci się za dzień, czyli za wymłócenie 50 snopów 18 kr. w. w. *J. Ż.*

Czerniowce, 12 lutego. Handel na Bukowinie zatamowany; po przeszłorocznym nieurodzaju mamy teraz taką drożyznę, jakiej oddawna nie pamiętają. W drobnej sprzedaży płaci się za korzec pszenicy $12^1/_2$, żyta 11, jęczmienia 13, owsa 6, kukurudzy z r. 1847 $7^1/_2$, z r. 1848 10, hreczki 8 złr. w. w. Paszy brak jest niesłychany, dlatego gospodarze jeszcze w jesieni bydło swoje za bezcen posprzedawali; fura siana mierna kosztuje do 40 złr., okłotów $7^1/_2$, słomy pasznej 30 do 37 złr. w. w. Kartofle w naszej okolicy tak dalece gniją, że się o nasienie obawiamy i dotego wydatek w gorzelniach wszędzie jest lichy, gdyż zaledwo 6 do 8 ok szumówki z korca odbiera się. Wadra bukowińska wódki kosztuje teraz 7 złr. w. w., ale jest nadzieja, że cena jej niebawem pójdzie w górę, bo już w wielu miejscach kartofle wyszły. Z powodu niedostatku paszy, bardzo mała ilość wołów na stajni się znajduje: właściciele zmuszeni byli własny inwentarz brahą żywić. Dawniej szło ztąd co roku 3 do 4000 wołów do Ołumońca, a tego roku nie pójdzie ich i 400. Między ludem panuje niedostatek żywności, a gdy dwory nie dają zapomogi, a zarobku nie masz, chłop zmuszony jest ostatni grat z chałupy wynosić na kupienie kukurudzy, a nie jeden i grunt swój, który teraz już jego jest własnością, cząstkami przedaje, aby mieć za co chleba kupić.

Londyn, 1 lutego. Cło zbożowe które dotychczas 10 szylingów od pszenicy zagranicznej wynosiło, z dniem wczorajszym ustało i teraz płacić się będzie cło po 1 szylingu od kwarteru (*1 = korcom 2 garnc. 12. 1 szyling = 30 kr. m. k.*)

Zaleszczyki, 12 lutego. Nieurodzaj przeszłoroczny, tudzież zbieg wielu nieprzyjaznych okoliczności, a między temi lichwa, szkodliwie wpłynęły na handel zbożowy. Lud wiejski i mieszczanie doznają niedostatku, troszczą się o przezimowanie bydła. W wysokich cenach zboża producenci znajdują wprawdzie swe wynagrodzenie, ale konsumentów ciśnie dotkliwie drożyzna. Pszenica, żyto i jęczmień w przecięciu korcują, owies wydaje $1^1/_2$ a hreczka $1^3/_4$ korca. Z morga kartofli wykopano 60 korcy. W gorzelni zdrowe kartofle wydają po 14, nadpsute zaś po 8 do 10 kwart szumówki na 20°. Rzepak wydaje z korca 12 do 15 kwart oleju. Za dzień ciągły parobydlany płacimy 50 kr. do 1 złr., za pieszy 8 do 10 kr., do gorzelni 14 do 16 kr. m. k. Wołów na braże mało postawiono, a brahę zużyto na żywienie inwentarza. Zboże i wódka są poszukiwane w większych ilościach. Oziminy wyglądają dobrze. Ceny produktów mamy następujące: za korzec pszenicy 5 do 6, żyta 4, jęczmienia 4 złr. 48 kr., hreczki $2^1/_2$ do 3, kukurudzy 4 złr. 48 kr., kartofli 1 złr. 24 kr., grochu $4^1/_2$, fasoli $4^1/_2$, za furę siana 5 do 6, słomy 2, za sąg drzewa 10 do 13 złr., za garniec wódki 30° od 56 kr. do 1 złr., za kwartę czyszczonego oleju rzepakowego 27 kr. m. k. Wieprz karmny, jakiego przeszłego roku przedawano po 12 złr., dziś kosztuje 20 do 25 złr. m. k. Lody na Dniestrze ruszyły 28 stycznia, komunikacya utrzymuje się czółnami i promami. Dopiero dzisiaj mamy przy 3 stopniach mrozu pierwszą sannę. *E.*

Lwów, 16 lutego. Ceny targowe są następujące: korzec pszenicy 14 złr. 15 kr., żyta 10, jęczmienia 9 złr. 7 kr., owsa 5 złr. 22 kr., hreczki 9 złr. 15 kr., grochu 10 złr. 5 kr., kartofli 5 złr., cetnar siana 5 złr. 6 kr., słomy 2 złr. 4 kr., sąg drzewa bukowego 25 złr., sosnowego 19 złr., kwarta krup drobnych 20 kr., perłowych 40 kr., jęczmiennych 8 kr., jaglanych 12 kr., hreczanych 10 kr., kwarta mąki pszennej 10 kr., żytnej 8 kr., kwarta piwa 10 kr., wódki 45 kr., funt masła 42, łoju 18 kr., mięsa 10 kr. w. w.

KURS LISTÓW ZASTAWNYCH.

Galicyjskie	za 100 złr.	103 złr. 30 kr.	
Polskie	» 100 złp.	98 złp. gr. 5.	
« nowe «	« «	$96^1/_4$	
Poznańskie	« 100 «	98 złp. gr. 21.	
« nowe «	« «	$81^3/_8$	

We Lwowie za Listy zastawne Królestwa Polskiego za 100 złp. żądają 25 złr. 20 kr. m. k., a płacą po 25 złr. m. k.

UWIADOMIENIA.

W Żurawicy (poczta Przemyśl) dzierżawca ma na zbyciu 6 korcy nasienia brzanki łąkowej (phleum pratense), kilkadziesiąt funtów nasienia turnipsu i 20 korcy bobiku angielskiego.

— W Iwoniczu, wsi znanej z wód mineralnych, między Rymanowem, Duklą i Krosnem położonej, znajduje się zapas tarcic brzostowych, klonowych i jesionowych do zbycia na stolarszczyzny.

— Uczony i zdatny technik poszukiwany jest do urządzenia gorzelni i browaru w okolicy Rzeszowa. Zgłosić się do xiędza kapelana Marcina Konkolowskiego w Rzeszowie.

— Koczobryk wiedeński używany, ale w dobrym stanie, z walizami i fordechlem, jest do sprzedania. Bliższa wiadomość w Redakcyi Pamiętnika Gospodarskiego.

Odpowiedzialny Redaktor Stanisław Przyłęcki. *W drukarni zakładu narodowego im. Ossolińskcih.*